

Wegańska zupa Pho

45–60 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 l	Rosół warzywny, mocny, klarowny
2 szt	Cebula, średniej wielkości
2 szt	Ząbki czosnku
2 szt	Marchew
2 szt	Cebula dymka
1 szt	Imbir, świeży
8 łyżek	Sos sojowy, łagodny
500 g	Makaron ryżowy
2 szt	Papryczki chili, małe
1 szt	Limonka
200 g	Kiełki warzyw
1 szt	Cynamon cały
2 szt	Anyż gwiazdki
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
	Kolendra, świeża
	Mięta, świeża
	Bazylia Tajska, świeża

Przygotowanie

1. Cebulę, imbir i ząbki czosnku przetnij na pół i piecz na patelni przeciętą stroną do dołu. Dodaj laskę cynamonu i anyż i krótko kontynuuj smażenie.
2. Połącz bulion warzywny w garnku ze smażonymi przyprawami i gotuj przez około 20 minut. Odcedź, a następnie dopraw sosem sojowym, sokiem z limonki, solą i pieprzem.
3. Teraz namocz makaron ryżowy w gorącej wodzie przez kilka minut.
4. Marchewki pokrój w bardzo cienkie paski, a dymkę w cienkie krążki. Posiekaj kolendrę, tajską bazylię i miętę.
5. Na koniec wrzuć makaron ryżowy do miski, dodaj marchewki i szczypiorek. Na wierzch polej gorącą zupą i udekoruj świeżymi ziołami, kiełkami warzyw i chili.